



©Sonderagentur_FabianOrner

WER „SERVUS“ SAGT WIRD „ABER HALLO...!“ SAGEN

Gehobene Gastronomie ist bekanntlich keine Seltenheit im ersten Wiener Gemeindebezirk. Das ganze allerdings sieben Tage die Woche in einem ungemein einladenden Ambiente in endlos hohen Räumen und darüber hinaus auch noch durchgehend von 11.00 bis 22.00 Uhr, das findet man wahrlich nicht an jedem Eck. An einem Eck allerdings sehr wohl, nämlich am Eck Hohenstaufengasse / Helferstorferstraße direkt gegenüber vom Juridicum. Dort hat mit dem „Servus“ ein Lokal eröffnet, das eine mehr als gelungene Mischung aus Restaurant und Wirtshaus ist und überdies vor allem eines: unendlich österreichisch. Und zwar so österreichisch, dass beispielsweise der Reis für das exzellente Blunzen-Risotto, das als Beilage erstaunlich gut zum Zander passt, nicht aus der Risotto-Heimat Italien kommt, sondern heimischer Herkunft ist – sprich Österreichs.

Zuständig für diese überraschende, aber keineswegs aufgesetzte oder gar überkandidelte Fisch/Blutwurst-Kreation ist Küchenchef Reinhard Sommereder der nun in seinem neuen Arbeitsumfeld gepflegte Küchenstil steht für echt und authentisch. *„Ich habe über 20 Jahre meines beruflichen Lebens in der gehobenen Gastronomie verbracht, wo sich alles um Hauben und Sterne dreht. Davon habe ich mich aber verabschiedet und mit dem mittlerweile zweiten Servus Restaurant (das erste ist in Parndorf) einen kulinarischen Weg eingeschlagen der echt, ehrlich und bodenständig ist. Wir sind nicht das Steirerleck und auch nicht das Plachutta, das wollen wir aber auch gar nicht,“* so Reinhard Sommereder.

Und das schlägt sich nieder in außergewöhnlich guten Leberknödeln in einer g'standenen Rindsuppe, in einem Karfiolgröstl, das nicht nur Vegetarier erfreut, in einem Backhendl, das, ehe es paniert wird, in Buttermilch eingelegt wird, in sous-vide-gegartem Schweinsbraten, der auf der Zunge zergeht und in Kaiserschmarrn, der in seiner Fluffigkeit an den von so mancher Oma erinnert.

Am Rande sei noch folgendes erwähnt: Das Brot wird im „Servus“ selbst gemacht – und schmeckt schlicht fantastisch. Auch der Senf kommt aus der eigenen Produktion. Vor der offenen, sprich einsehbaren Küche befindet sich neben einer Stehbar auch noch ein sogenannter Chef's table, der hier aber – weil eben so österreichisch – einfach Küchentisch heißt und bis zu zehn Gästen Platz bietet.

SERVUS MITTAGSMENÜ

Von MO – FR von 11.00 – 14.00 Uhr

Entweder Vorspeise / Hauptspeise oder Hauptspeise / Dessert.

-> [Das aktuelle Mittagsmenü & die Speisekarte im Servus](#)

Vielleicht noch ein Wort zu den Weinen? Das Sortiment an offen ausgeschenkten Österreichern kann sich mehr als nur sehen lassen, und dass der Frizzante einerseits vom Fass, andererseits aus dem italienischen Veneto kommt, ist letztlich kein wirklicher Stilbruch in diesem Hort österreichischer Gastlichkeit.

TIPP: Afterwork & Happy Hour Täglich von 17:00 bis 19:00

Aber hallo...!

